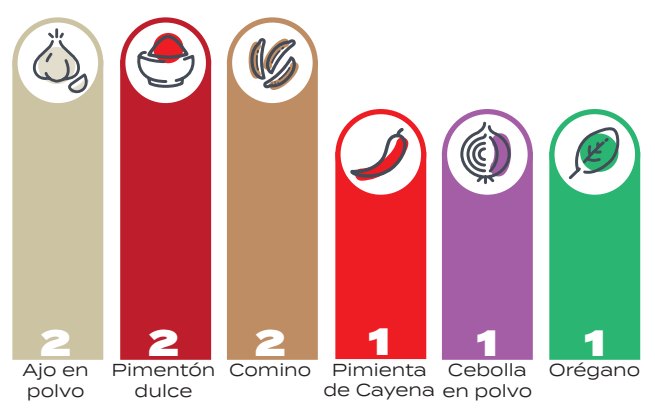


MEZCLAS DE ESPECIAS

Los números a los que se hace referencia en cada ingrediente representan su proporción en la mezcla de especias.

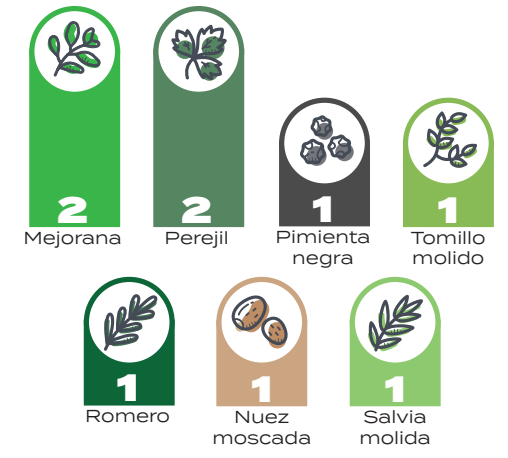
CHILI



SAZÓN JERK



AVES



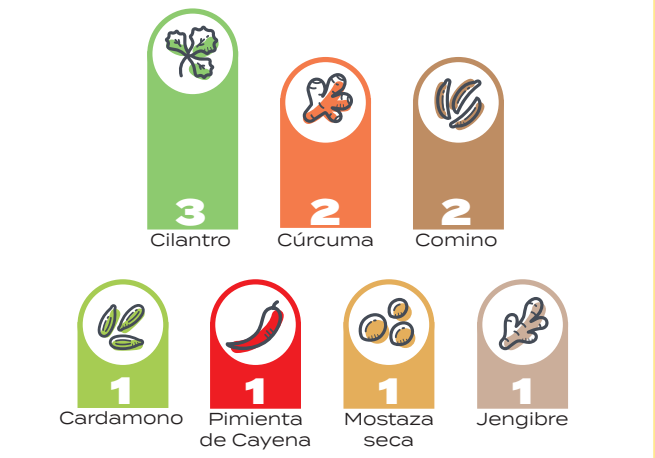
SAZÓN BÁSICO PARA BARBACOA



ITALIANO



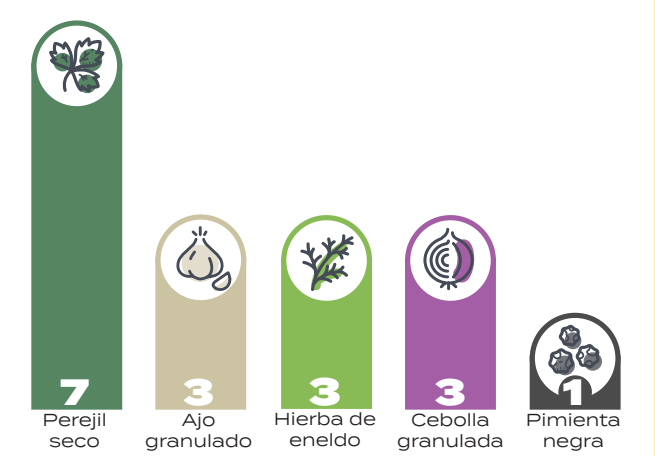
CURRY BÁSICO



SAZÓN SOUTHWEST



SAZÓN RANCH



SAZÓN CAJUN



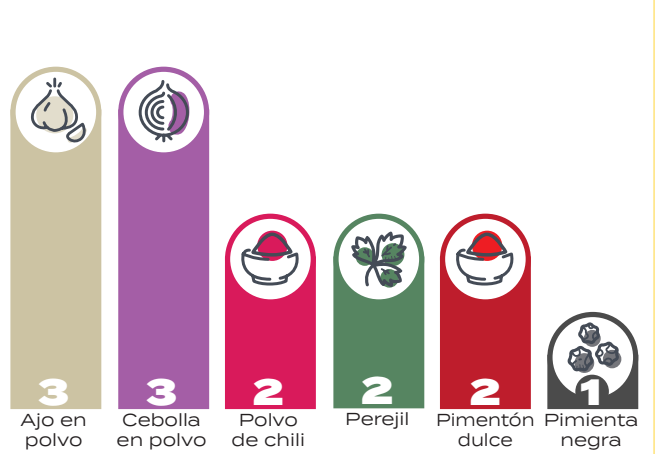
TACO



SAZÓN GARAM MASALA



MULTIUSO



Este proyecto fue financiado usando fondos federales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés). El USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades. La University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA Title VI/Title IX/Section 504/ADA/ADEA. Para más información y la declaración de no discriminación en otros idiomas, diríjase a: <https://www.fns.usda.gov/cr/fns-nondiscrimination-statement>

Excepto como se indica debajo, usted puede libremente utilizar la información y texto incluidos en este documento con fines educativos o no lucrativos, sin ningún costo a los participantes de la capacitación siempre y cuando incluya el reconocimiento siguiente. Estos materiales no se pueden incluir en otras páginas web o libros de texto y no se puede vender.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de una tercera entidad y la University of Mississippi las puede utilizar bajo un acuerdo de licencia. Por lo tanto, la universidad no puede otorgar permiso para el uso de estas imágenes. Para más información, por favor, contacte helpdesk@theicn.org